



MENU 4 SAISONS

DU 01 mars 2021 AU 26 mars 2021

BEZIERS - Menus Scolaires

		Du 01 mars AU 05 mars	Du 08 mars AU 12 mars	Du 15 mars AU 19 mars	Du 22 mars AU 26 mars
Lundi	HO	Betteraves BIO moutarde à l'ancienne <b>B</b>		Carottes râpées Céleri rémoulade	
	PLAT	Chipolatas Boulettes de pois chiches	Rôti de bœuf Race à Viande au jus Nuggets végétal	Sauté de veau au jus Tajine de pois chiches aux légumes	Filet de poulet Label Rouge sauce normande Pâtes à la mexicaine
	DESS	Aligot Fruit de saison	Poêlée de carottes et navets BIO / Riz BIO pilaf Plateau de fromages Fruit de saison	Semoule BIO / Petits pois BIO Fruit de saison	Macaroni BIO / Haricots verts BIO Petit suisse sucré Fruit de saison
	ACC				
Mardi	HO	Rôti de veau à la crème	Blanquette de volaille Label Rouge	PORTUS NANTUS Rôti de porc aux pommes	Gardiane de bœuf Race à Viande Potage à l'oseille
	PLAT	VEGE Chou fleur à la bolognaise de lentilles	VEGE Blanquette végétarienne aux haricots blancs	VEGE Lentilles à la tomate	VEGE Boulettes de blé façon thaï
	DESS	Gratin de chou fleur / Polenta Yaourt nature BIO Fruit de saison	Coquillettes BIO / Gratin de brocolis BIO Cantal AOP Fruit de saison	Poêlée bretonne BIO / Torti BIO Crème caramel au beurre salé Crêpe au sucre	Gratin dauphinois / Blettes sauce blanche Saint Nectaire AOP
	ACC				
Mercredi	HO	Sauté d'agneau aux 4 épices	MENU TEX MEX Filet de poisson MSC à la mexicaine	Omelette aux fines herbes	Tomate farcie sauce tomate
	PLAT	VEGE Pavé fromager	VEGE Tortilla de blé farci aux haricots rouges	VEGE Galette de blé fromage légumes	VEGE Poêlée de riz et Haricots rouges
	DESS	Haricots verts persillés / Coquillettes Saint Paulin BIO Liégeois chocolat	Haricots rouges au cumin / Piperade Petit suisse BIO aromatisé Ananas au sirop	Brunoise de légumes / Riz pilaf Chanteneige BIO Beignet aux pommes	Riz pilaf / Julienne de légumes Compote de poires BIO
	ACC				
Jeudi	HO	Velouté Petits pois BIO	Chou blanc BIO mayonnaise Salade verte BIO	Velouté d'épinards BIO	Pizza du chef au fromage
	PLAT	Chili con carne** VEGE Chili végétarien** VEGAN Chili végétarien**	Sauté de porc dijonnaise Dahl de lentilles corail VEGAN Dahl de lentilles corail	Lasagnes du chef VEGE Lasagnes de légumes du chef VEGAN Lasagnes de légumes du chef	Rôti de dinde au jus VEGE Gratin de quinoa aux petits légumes VEGAN Quinoa aux petits légumes
	DESS	Riz camarguais IGP Tomme de Lozère VEGAN Yaourt au soja	Haricots beurre provençale / Boulghour Yaourt nature Local VEGAN Yaourt au soja	Fruit de saison	Salsifis / Pommes vapeur Fruit de saison BIO
	ACC				
Vendredi	HO	Chou chinois aux pommes en salade Pamplemousse	Velouté de légumes frais BIO	Macédoine BIO mayonnaise	Salade coleslaw Radis beurre
	PLAT	Pavé de saumon sauce aurore VEGE Curry de courge aux lentilles	Brandade de poisson MSC du chef** VEGE Parmentier végétal**	Filet de mulot provençale (Crée d'Agde) VEGE Pavé fromager	Dos de lieu frais sauce citron VEGE Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes)
	DESS	Fricassée de légumes / Pommes vapeur Petit suisse aromatisé BIO	Julienne de légumes Gâteau d'anniversaire du chef	Pommes de terre persillées / Purée 3 légumes Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur	Carottes fraîches BIO persillées / Semoule BIO Tomme grise d'Auvergne
	ACC				